

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata fragole e mascarpone

DOSI PER: 1 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La **crostata fragole e mascarpone** è un dolce fresco e primaverile, la crema al mascarpone è una base perfetta per il sapore dolce delle **prime fragole** di primavera

Questa è una **ricetta perfetta** per festeggiare qualsiasi occasione speciale, dai compleanni alle ricorrenze più importanti, la **crostata fragole e mascarpone** sarà sempre la regina della **tavola** o del **buffet!**

Questo **dolce è perfetto** per la stagione primaverile quando le fragole sono più buone, in altre stagioni puoi sostituire le fragole con **kiwi, pesche, albicocche e ciliegie**, o con la frutta che più ti piace, infatti, la base di **frolla** di questa crostata è perfetta

con ogni abbinamento!

## PER LA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO 100

UOVA 1

SALE 1 pizzico

## PER LA FARCIA

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

MASCARPONE 250 gr

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

FRAGOLE 250 gr

GELATINA

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare la crostata fragole e mascarpone dovrai partire dalla frolla: riunisci nella ciotola dell'impastatrice oppure in una bella ciotola capiente, la farina, lo zucchero ed il burro ed inizia a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un composto sbriciolato.

Aggiungi successivamente l'uovo ed un pizzico di sale e finisci di impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e malleabile.

**2** Ora trasferisci l'impasto di pasta frolla sul piano di lavoro sopra un foglio di carta forno, posa un altro foglio di carta forno sopra l'impasto e stendilo con il mattarello piuttosto sottile, circa un paio di cm.

Trasferisci, quindi, la pasta frolla in frigorifero per almeno mezz'ora.

**3** Fodera uno stampo di 20 cm di diametro con la pasta frolla dopo averlo imburato

leggermente. Scalda il forno a 190°C in modalità statica. Copri la frolla con un foglio di carta forno e riempi con i pesetti da pasticceria oppure, se non li hai, con dei legumi secchi.

Inforna il guscio di frolla per circa 15 minuti, quindi sfornalo, rimuovi i pesetti e la carta forno e inforna nuovamente per altri 10 minuti o fino a doratura della frolla.

**4** Fai fondere il cioccolato bianco a bagnomaria oppure al microonde. Attenzione se usi il microonde poiché il cioccolato potrebbe bruciarsi, fallo fondere per una ventina di secondi per volta e controllalo molto spesso, mescolandolo ad ogni intervallo.

**5** A parte mescola il mascarpone con un cucchiaino per ammorbidirlo leggermente, quindi aggiungi lo zucchero e mescola nuovamente fino a che lo zucchero non risulterà ben sciolto nel formaggio.

Prepara anche le fragole, che dovranno essere lavate e tagliate come preferisci, per realizzare la decorazione sulla superficie della crostata.

**6** Una volta cotto il guscio di frolla e fatto ben freddare potrai distribuire sul suo fondo il cioccolato bianco fuso in modo tale da realizzare uno strato uniforme.

Quindi procedi distribuendo anche il composto a base di mascarpone ed infine le fragole appositamente tagliate.

**7** Per ultimare il dolce e per conferirgli un bell'aspetto, puoi lucidare la frutta con della gelatina neutra.